

Pesto Lasagne



Zutaten für eine große Auflaufform:

- 2 Zwiebeln
- 500 g Blattspinat
- 250 g Shrimps (am besten naturbelassen)
- 800 g gestückelte Tomaten
- 1 Glas [grünes Pesto](#)
- 2 Knoblauchzehen
- 12 Lasagneplatten
- 200 g geriebener Käse (nach Wahl)
- Oregano
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

1. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in kleine Würfel.
2. Erhitze etwas Butter oder Öl in einer Pfanne und brate die Zwiebelwürfel darin glasig an.
3. Gib den Blattspinat dazu und warte, bis er aufgetaut ist.
4. Rühre dann die Shrimps unterrühren. Würze die Spina-Shrimps-Mischung mit den Kräutern, Salz und Pfeffer
5. Mische die geschälten Tomaten und das Pesto in einer Mischung. Rühre die gepresste Knoblauchzehe unter.

6. Schichte nun abwechselnd den Tomatenmix, die Lasagneplatten und die Spinat-Shrimps-Mischung in einer großen Auflaufform.
7. Bestreue die Lasagne mit geriebenem Käse und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

